



郑州推荐名吃
美食美幻

胡辣汤:
 郑州人自己懂的快乐

一碗胡辣汤,一份油馒头,郑州人心中的绝佳CP。半碗胡辣汤下肚,汤味浓郁,胡辣温和,要是用油馒头蘸胡辣汤吃更“得劲”,那种畅快与舒爽,比夏日的雪碧透心凉更让人回味。据说,胡辣汤是以羊肉、羊骨为原料,配以多种中草药和调味料熬制而成的汤羹,具有祛风散寒、温中健胃、滋阴补血等功效,被誉为“中国式咖啡”。

推荐地儿:不怕辣的朋友们可以到“方中山”尝尝,辣度适中的朋友可以来方秀华、高老大、方一坤等地方来看看

羊肉汤:
 肉鲜、菜鲜、汤更鲜

到了冬季,如果有什么能吸引郑州人一早出门,定是一碗冒着热气和香气的羊肉汤,毕竟严寒还是抵不过嘴馋。在一个冷柜前选上20元或30元自己喜欢吃的羊肉或羊杂,从热乎乎的滚着奶白色的一大口羊汤锅盛汤,再点上一块肥油,配以香菜点缀,整碗汤看起来色泽鲜亮,香气扑鼻。再来一块儿锅盔掰小块泡汤里,冬天里喝一碗,浑身暖洋洋的。

推荐地儿:清汤系代表——姚记老婆羊肉汤;浓郁系代表——宋老三羊肉汤、魏国羊肉汤;奶白系代表——帖老大羊肉汤、刘记羊肉汤、周记羊杂汤

烩面:
 面筋道、汤浓、量实在

“南人饭米,北人饭面”,提起郑州美食,估计十个人有九个半都会想到烩面,作为河南特色名吃,烩面是大家到郑州的第一印象。郑州人对烩面的热爱已经渗透到生活的方方面面,中午吃,晚上吃,凌晨吃……怎么吃都吃不腻。试想一下,高筋面粉制作而成的面条筋道滑嫩,配以羊肉熬制汤汁浓郁,搭配豆腐皮、黄花菜、海带、粉条等辅料烩在一起,味道鲜美,口感复合香浓。关键是满满的一大碗,承载着郑州人满满的实在。

推荐地儿:在郑州老式烩面有合记、萧记、黎记等;而新派烩面则有裕丰园、惠丰源、景祥等

蒸饺:
 忘不掉的滋味

提起蒸饺,郑州人都自豪地为老蔡记的蒸饺点赞,因为它不但是郑州老字号美食,还是非物质文化遗产。这家的蒸饺有三鲜大肉、鲜虾大肉、香菇大肉、素四宝等多种馅,具有“传统操作、选料上乘、皮薄馅亮、百步余香”的特点,被认定为中华老字号,百年不衰。此外,这家店的鸡汤馄饨也是组合必备之一。

推荐地儿:老蔡记、京都老蔡记

灌汤包:
 吸溜一口满嘴留香

来郑州,吃灌汤包有规矩:先开窗、后喝汤,吃一口,满嘴香。郑州风格的灌汤包可谓把小笼包的精制和鲜美发挥到淋漓尽致。所谓“开窗”,即咬开包子皮,再吸一口汤汁,满满的营养流入口中,汤汁的鲜香,在口腔中四散开来,那滋味,只想让人竖大拇指,说一句,真“中”!

推荐地儿:王家灌汤小笼包、千家喜灌汤包、杨记灌汤包、清月斋老顺城灌汤包

河南菜:
 多种技法融会贯通

不同于八大菜系,“河南菜”具有中扒(扒菜)、西水(水席)、南锅(锅鸡、锅鱼)、北面(面食、馅饭)的特点。烹饪技法上也有扒、烧、炸、熘、爆、炒、炆等特色。其代表菜品老式风味的扒广肚、红焖羊肉、肉丝带底、特色扣碗、大烩菜,新派风味的灌汤脆皮鸭、梅干菜爆鲜虾、旱鹅块、焖罐肉、泡椒牛肉、垛子牛肉、话梅小排……

推荐地儿:解家味道、阿庄地道豫菜

到郑州吃什么呢?如果是肉食动物,黄河大鲤鱼、郑州烤鸭、垛子牛肉和红焖羊肉能让你合不拢嘴。如果是无“碳”不欢,大碗烩面、胡辣汤、灌汤包,能让你吸溜到停不下来。或者前面的菜名太硬了,那浓浓的羊肉汤、蒸饺配馄饨以及可口的叫化鸡,能满足一个猎奇的胃。

现在,看看大郑州美食版图的轮廓会发现,它早已经给远道而来的吃货们布好了一个行走的美食线路,让你一路都吃不停,留下大郑州的“舌尖”印记。
 记者 谢宽/文
 马健/图